



国際ロータリークラブ第2670地区徳島第2分区

美馬ロータリークラブ週報

2010年10月12日 火曜日 Vol.214

- 例会出席者 23名（会員総数31名） 出席率 74.2%
- メーキャップ ありません

- ビジター 国見良人君(脇町RC)

- 会長挨拶 広川 公利 会長
皆さん こんにちは

ノーベル化学賞を鈴木章さんと根岸英一さんが受賞いたしました。心よりお祝いを申し上げます。日本人にとってはたいへんうれしいニュースでした。朝夕とても涼しくなり秋の装いをはじめる頃となりました。しかし、為替レートはなんと81円台になっています。このままですと80円を割るような事態になりそうですね。今後の日本経済の動向がとても気になりますが、皆さんのお仕事には影響はでてませんでしょうか？19日は職場例会ですので宜しくお願いいたします。

- 幹事報告 前田副幹事
連絡事項

・来週は西教寺において移動例会です、お間違えのないように。

- 委員会報告

・秦会員

来週は西教寺で移動例会です。
5:00から見学させていただいて、6:00から食事例会となります。
駐車場は十分ありますので、車でお越しください大丈夫です。
出欠の変更はお早お願いします。

- 卓話

川田会員(カステラの話)

NHKの龍馬伝のなかで、カステラを作っているシーンを見まして、今度卓話が当たれば、カステラの話をしよと思いついた次第です。

カステラが日本に伝えられたのは1571年（元亀2年）ポルトガル人より伝授されたと、長崎の福砂屋の創業に関する資料にあります。カステラは南蛮菓子といわれますが、伝統ある和菓子屋さんでカステラを見たことがないし、今流行りのパテシェの洋菓子店でも見かけないと思います。たしか、菓子学校では和菓子の教科書に載っていたと思いますし、私も伝わった当時はバタースポンジのような物で、長い間に日本人の嗜好に合うように改良された和菓子だと思っています。

カステラには別立法、共立法（白身と黄身を一緒に混ぜる）の2種類の製法がありますが、私のところでは、独自の別立法でやっています。別立法とは、厳選された卵を手割りで白身と黄身に分け、まず白身を十分に泡立て、その後に黄身と双目（ザラメ）糖を加え、上白糖、水飴、そして小麦粉と順次混合攪拌して、入念に生地を仕上げる手間のかかる製法をいいます。

昔使っていたホイッパーを持ってきました。それと、これはかなり磨り減っているんですが、自分の手になじんだしゃもじと麺棒です。

昔はこれらを使って、大谷焼きの大きな陶鉢に、卵を割って、卵白を手で泡立てて、生地をこねて窯に入れて焼くこれを一人でやっていました。

私が中学3年頃までは、土の窯で両脇に薪をくべて、底に炭を入れて焼いていました。今は、上下弐段の電気釜で昔の約、倍を焼いていますからとても一人ではできません。

生地を木枠に流してオーブンに入れ、はじめは180℃ぐらいから始めて表面が薄く皮ばってきますと、霧吹きをかけて、泡切りという作業を3回ほどして最後に表面をならし、焼き色をつけます、約50分で焼き上がります。もう時間がないので、今度第2部をやらさせていただきます。ちょうど焼きあがりだったので終わりとします。

カステラを少しですが、持ってきました、召し上がってください。

■ ニコニコ

吉田会員…ゴルフ例会で、並居る強豪を抑えました。

横内会員…家内の誕生日お祝いありがとうございました。

川田会員…年賀状よりクリスマスケーキの方が先なので、予約を先にお願ひします。

■ 欠席者

山口、林、森、三好、田中、小野、澤田、山内

各会員メイクアップをお願いします。

■ 次回例会

2010年10月19日(火) 17:00より 西教寺